

ERRATA DISERTAČNÍ PRÁCE

Str. 45 (kap. 4.4.1):

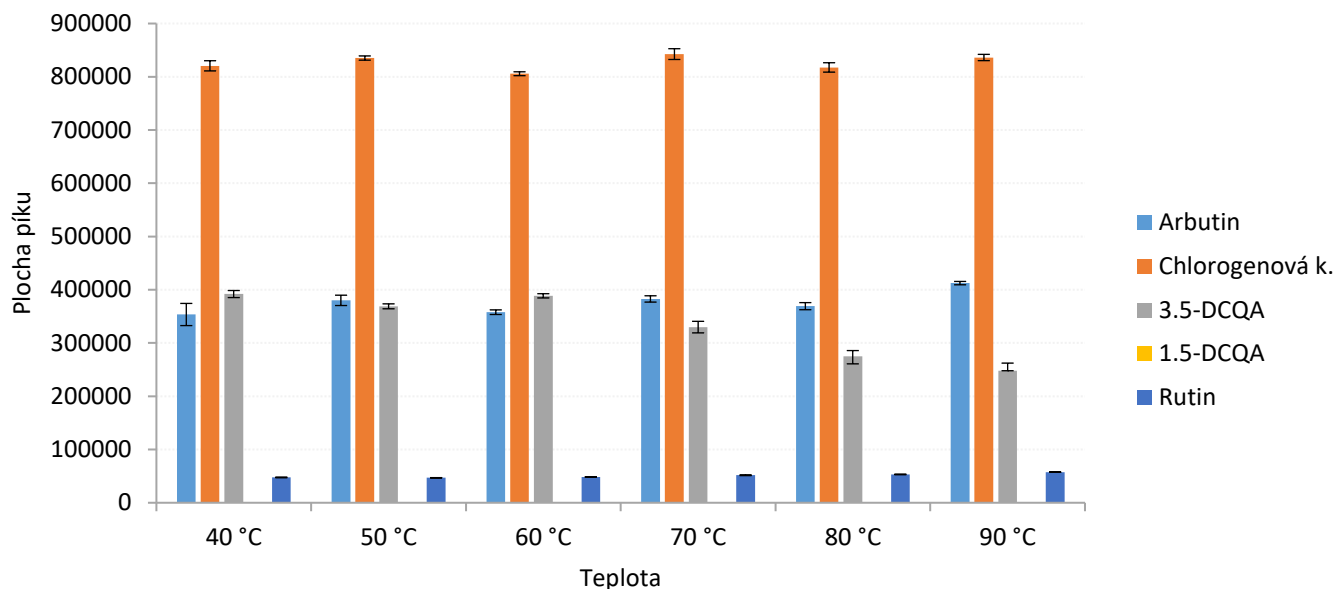
Chromatograf	Shimadzu LC-10
Pumpy	LC-10AD VP
Degasser	DGU-14 A
Autosampler	SIL-HTA
Termostat kolony	CTO-10A VP
Detektor, použité vlnové délky	DAD detektor SPM-M10A VP; 280, 327, 354 nm
Chromatografický systém	LC Solution
Mobilní fáze	Acetonitril (A)/ultračistá voda + 0,1% kyselina fosforečná (pH = 2,2) (B)
Průtok	1,0 ml/min
Gradient	Testovány různé podmínky
Finální gradient	0,01 – 10 min 10 – 50% A, 10 – 10,2 min 50 – 10% (A), 10,2 – 12,51 min 10% (A)
Teplota	30 – 60 °C
Dávkování vzorku	1 µl
Testované kolony	1. YMC Triart C18 ExRS (150 × 4,6 mm, velikost částic 5 µm) 2. YMC Triart PFP plus (150 × 4,6 mm, velikost částic 5 µm) 3. YMC Triart C18 (150 × 4,6 mm, velikost částic 5 µm) 4. Discovery® HS C18 (150 × 4,6 mm, velikost částic 5 µm) 5. Luna Omega Polar C18 (150 × 4,6 mm, velikost částic 5 µm) 6. Ascentis Express RP amid (150 × 4,6 mm, vel. částic 2,7 µm) 7. Kinetex® F5 100A (150 × 4,6 mm, velikost částic 2,6 µm) 8. Kinetex® C18 100A (150 × 4,6 mm, velikost částic 2,6 µm) 9. Kinetex® 100A Biphenyl (150 × 4,6 mm, velikost částic 5 µm)

Str. 46 (kap. 4.4.3):

Přesnost byla provedena s šesti roztoky vzorků (kapitola 4.3.). U každého vzorku byly provedeny 3 nástřiky na kolonu.

Str. 81 (kap. 5.7.12):

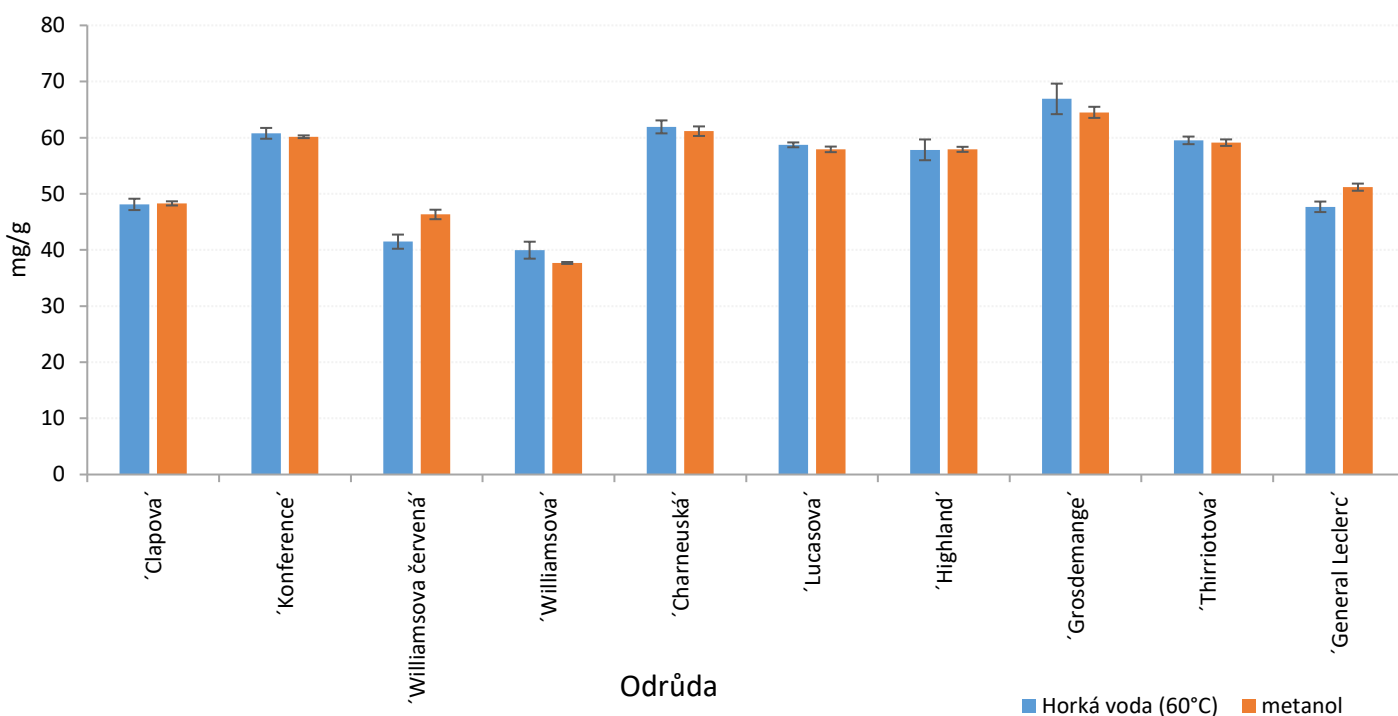
Graf 1: Vliv různé teploty vody na extrakt z listů u odrůdy 'Konference'. Chybové úsečky označují směrodatné odchylky ze 3 měření.



Po těchto počátečních experimentech se ukázalo, že vhodná teplota vody pro extrakci je od 40 °C do 60 °C. Pro extrakci fenolických látek v 10 různých kultivarech listů hrušni byla zvolena teplota 60 °C a to na základě spotřebitelské preference podávání horkých nápojů [92].

Str. 82 (kap. 5.7.12.1):

Graf 2: Srovnání obsahu fenolických látek v metanolu a horké vodě. Chybové úsečky označují směrodatné odchylky ze 3 měření.



Str. 102 (kap. 11.1):

1.1. Přehled publikovaných prací v impaktovaných časopisech

1. Dynamics of phloridzin and related compounds in four cultivars of apple trees during the vegetation period

Jan Táborský, Josef Sus, Jaromír Lachman, Barbora Šebková, **Anežka Adamcová**, Dalibor Šatínský

Molecules 26 (2021) 3816

IF₂₀₂₂ = 4,927

Podíl autorky: supervize měření experimentální práce

2. Lectin activity in commonly consumed plant-based foods: calling for method harmonization and risk assessment

Anežka Adamcová, Kristian Holst Laursen, Nicolai Zederkopff Ballin

Foods 10 (2021) 2796

IF₂₀₂₂ = 5,561

Podíl autorky: vývoj metody, aplikace metody na velké spektrum vzorků, vyhodnocení dat, vizualizace a sepsání práce

3. Determination of phloridzin and other phenolic compounds in apple tree leaves, bark, and buds using liquid chromatography with multilayered column technology and evaluation of the total antioxidant activity

Anežka Adamcová, Aleš Horna, Dalibor Šatínský

Pharmaceuticals 15 (2022) 244

IF₂₀₂₂ = 5,215

Podíl autorky: příprava experimentu, vývoj metody, validace, aplikace metody na velké spektrum vzorků, vyhodnocení dat, vizualizace a sepsání práce

Práce připravené k odeslání:

Current status of analytical methods for determination of phloridzin, phloretin and other nutraceutical significant phenolic compounds in apples, apple products and apple tree materials

Anežka Adamcová, Jana Kabrhelová, Slavomíra Zatrochová, Marcela Hollá, Dalibor Šatínský

Plánováno do Food Chemistry; Foods

Analysis of arbutin and other phenolic compounds in water extracts from pear leave and the evaluation of antimicrobial activity

Anežka Adamcová, Karolína Šírová, Oto Pavliš, Dalibor Šatínský

Plánováno do International Journal of Molecular Sciences